PORTO ALEGRE
Fantasia A&D
Travessa Cunha Vasconcelos, 52
Higienópolis
(51) 3023-4385

SANTA MARIA
SIP-Casa Carrier
Av. Angelo Bolson, 687
Medianeira
(55) 3028-3240

VERANÓPOLIS
Fama Eletrônica
Av. Osvaldo Aranha, 473 Sl/2B
Centro
(54) 3441-1909

RORAIMA
JI-PARANÁ
Eletrônica Central
Rua Maringá, 1085
(69) 3423-9288

SANTA CATARINA
ARARANGUÁ
Refrigeração Peter
Rua Rui Barbosa, 608
Cidade Alta
(48) 3522-0107

BALNEÁRIO CAMBORIÚ
BUILT
Rua Biguaçu nº 685
Bairro dos Municípios
(47) 3363-2359

BLUMENAU
BUILT
Rua Biguaçu nº 685
Bairro dos Municípios
(47) 3363-2359

CHAPECÓ
Chamalar
Rua Antonio Morandini, 815
SAIC
(49) 3322-2428

CONCÓRDIA
Dalfar Refrigeração
Rua Dr. Maruri, 271
Centro
(49) 3442-3199

CRICIÚMA
Eletro Jossandra
Rua São José, 191
Centro
(48) 3433-7370

FLORIANÓPOLIS
Casa dos Fogões
Rua Conselheiro Mafra, 556
Centro
(48) 3225-1170 | 3225-0592

FLORIANÓPOLIS
Evolução Refrigeração
Av. Marinheiro Max Schramm, 3080
(48) 3024-3368

ITAPIRANGA
Refrigeração Caye
Rod. SC 472 KM 30
Bela Vista
(49) 3677-0384

JOINVILLE
Tectel Eletrodomésticos
Rua Tenente Antonio João, 615
Bom Retiro
(47) 3435-4142

JOINVILLE
Clinilar
Rua Primeiro de Maio, 80
Boa Vista
(47) 3432-4524 | 3026-4524

LAGES
Fogão Peças
Rua Emilino Ramos, 160
Centro
(49)3222-0580

SÃO MIGUEL DO OESTE
Refrigeração Calza
Av. Salgado Filho, 766
Centro
(49) 3621-0297

SOMBRIO
S. Fontana
Rua Caetano Lumertz, 891
(48) 3533-4530

SÃO PAULO
AMERICANA
Maxsutec
Rua Barão de Jaguara, 1091
Centro
(19) 3029-5298

AMERICANA
Quality Refrigeração
Rua 13 de Maio, 178
São Domingos
(13) 3045-1180

ARARAQUARA
Refrigel Peças e Serviços
Rua Barão do Rio Branco, 594
Vila Xavier
(16) 3333-7627 | 3114-1878

ARTUR NOGUEIRA
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

CAMPINAS
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

CARAGUATATUBA
Refrimar
Rua Laércio Luiz dos Santos, 67
(12) 3882-6353

FRANCA
Crismacor
Rua Eduardo Azzuz, 1441
Jardim Palma
(16) 3727-1727

HOLAMBRA
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

ITATIBA
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

ITÚ
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

JABOTICABAL
Refrigeração Pires
Av. Carlos Berchieri, 1400
(16) 3202-4886

JUNDIAÍ
Maxsutec
Rua Barão de Jaguará, 1091
Centro
(19) 3029-5298

OSASCO
A Tech
Rua Narciso Sturlini, 456
Vila Bussocaba
(11) 3681-6723

RIBEIRÃO PRETO
Sucesso Refrigeração
Rua Paraíba, 109
(16) 3635-1691

RIBEIRÃO PRETO
WR Assistência Técnica
Rua do Patrocínio, 538
Campos Elíseos
(16) 3961-2721

SANTOS
Eletrosan
Av. Senador Feijó, 75/77
Centro
(13) 3234-4923

SANTOS
Braga Refrigeração
Rua Dr. Afonso Assis, 105/12
Vila Belmiro
(13) 9123-1737 | 3022-1948

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
Dr. dos Fogões
Rua Siqueira Campos, 366
Centro
(12) 3291-6519

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
Rei dos Fogões
Rua Virgem, 591
Jardim Satélite
(12) 3307-6519 | 3307-6520

SÃO PAULO
Gelocenter
Av.Bosque da Saúde, 946
Vila Mariana
(11) 2577-0397

SÃO PAULO
Norte Coifas
Av. Bras Leme, 673
Casa Verde
(11)3951-9368 | 3951-6533

SÃO PAULO
Refrigeração Delgado
Rua 21 de Abril, 1446
Belém
(11) 3564-2090

SÃO PAULO
Suxtência Assistência Técnica
Rua Acalanto de Bartira, 46
Jardim Bonfligiori
(11) 3735-6100

SÃO PAULO
Moema Service
Alameda dos Aicas, 1316
Moema
(11) 5536-3944

SÃO PAULO
Central Master
Rua do Oratório, 1714
Mooca
(11) 6128-3953

SOROCABA
Tanq Maq
Rua Baltazar Fernandes, 295
(15) 3231-2861

SERGIPE
ARACAJÚ
Eletrom Refrigeração
Rua Juscelino Kubitchek, 960
Santos Dumont
(79) 3214-5880

MODELOS:
VERTICAL BLT FV IN
VERTICAL BLT FV BC

MODELOS:
VERTICAL BLT FV IN
VERTICAL BLT FV BC

MODELOS:
HORIZONTAL BLT FI INOX
HORIZONTAL BLT FI BC

PARABÉNS

Ao escolher a linha Built de produtos, você optou por um produto de qualidade. O forno elétrico de embutir da Built agrega beleza, praticidade e economia.
É prático e fácil de limpar. A Built se especializou em eletrodomésticos de embutir, estando, portanto apta a lhe satisfazer em suas necessidades do dia a dia, tornando sua casa mais elegante e sua vida mais confortável.

ÍNDICE

1 | AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Built.
Este produto é para uso doméstico: a utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.
Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.
A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado Built, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.
A Built se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

12 | POSTOS AUTORIZADOS

A Built mantém a disposição de seus consumidores, uma rede de assistência técnica apta a fazer consertos em garantia e fora de garantia, assim como executar a instalação de seu produto. Essas informações podem ser obtidas contactando os endereços e telefones abaixo.

ALAGOAS
MACEIÓ
Koifas e Cia
Av. Mendonça Junior, 300 C
Gruta de Lourdes
(82) 3338-1423

BAHIA
BARREIROS
Eletrônica Central
Rua Princesa Isabel, 01
Renato Gonçalves
(77) 3611-3216

FEIRA DE SANTANA
Feiratec
Rua Professor Leonidio Rocha, 91
Centro
(75) 3623-1873

SALVADOR
Martins Azevedo
Rua Lima e Silva, 201 A
Liberdade
(71) 3327-2759

CEARÁ
FORTALEZA
Refrigeração Central
Rua Guilherme Rocha, 951
Centro
(85) 3252-3626

FORTALEZA
Ágape Refrigeração
Rua Francisca Clotilde, 494
(85) 3214-0803

DISTRITO FEDERAL
BRASÍLIA
Refrigeração WGM
Quadra 30 bl/B lj/31
Guará II
(61) 3382-7130

ESPÍRITO SANTO
VILA VELHA
SOS Coifas
Rua Antonio Ataíde, 1168
Centro
(27) 3239-4600

GOIÁS
GOIÂNIA
Assistemp
Rua P 19, nº 127
Setor dos Funcionários
(62) 3233-9619

GOIÂNIA
Central Máquinas
Av. Feira de Santana, 1361
Parque Amazonas
(62) 3280-0029

MATO GROSSO DO SUL
CAMPO GRANDE
Morena Refrigeração
Rua Marechal Rondon, 259
Amambaí
(67) 3321-9384

MINAS GERAIS
BELO HORIZONTE
Eletro Fogões
Rua dos Tupis, 1489 A
Barro Preto
(31) 3498-4420

BELO HORIZONTE
Equibar
Rua Caviana, 305 A
Jardinópolis
(31) 3386-1112

BETIM
Central Técnica Sião
Rua Nicolau Alves de Melo, 169
Centro
(31) 35118406

ITAÚNA
Só Fogões Prest Service
Av. Getúlio Vargas, 62
Centro
(37) 3241-2999 | 9962-8969

JUIZ DE FORA
Funcional Serviços e Peças
Av. Rui Barbosa, 1288
Santa Terezinha
(32) 3215-6597

UBERLÂNDIA
Refrigeração Monteiro
Av. Belo Horizonte, 110
(34) 3235-6022

VARGINHA
Chama Lar
Rua Tiradentes, 266
Centro
(35) 3221-6120

PARAÍBA
JOÃO PESSOA
Paraíba Service
Rua Manoel Lopes de Carvalho, 962
(83)3231-3447

PARANÁ
ARAPONGAS
Refrigeração Gearmaq
Rua Marabu, 45
Centro
(42) 3252-0479

CIANORTE
Eletroluz Refrigeração
Av. Maranhão, 377
Centro
(44)3629-5204

CURITIBA
Refrigeração Portão
Rua Desembargador Westpphalen, 3096
Parolin
(41) 3332-0065

CURITIBA
PG-Tec Ltda
Av. Marechal Floriano Peixoto, 1990
Rebouças
(41) 3333-2001 | 3334-4400

FRANCISCO BELTRÃO
Brasmenon Refrigeração
Av. Porto Alegre, 410
Centro
(46)3523-5155

LONDRINA | SANTO ANTONIO DA PLATINA
Refrigeração Central
Rua Rui Barbosa, 1110
Centro
(43) 3534-0337

LONDRINA
Recorre
Rua Bahia, 57
Centro
(43) 3323-1180

MARINGÁ
Refrimaq Assistência Técnica
Av.Cerro Azul, 830
Zona 02
(44) 3222-6928

PATO BRANCO
Refrigeração Schmitt
Av. Duque de Caxias, 151
Cristo Rei
(46) 3223-3278

UMUARAMA
Refrirama Ltda
Av. Presidente Castelo Branco, 4561
Centro
(44) 3622-1165 | 3622-1135

PERNAMBUCO
RECIFE
Lusitec Estrada do Arraial, 3863 Lj.02
Casa Amarela
(81) 3442-2363

PIAUÍ
TERESINA
Ventania Com. Serviços
Rua Clodoaldo Freitas, 1505
Bairro Centro-Norte
(86) 3222-9213

RIO DE JANEIRO
CABO FRIO
Recris
Av. Joaquim Nogueira, 1112
São Cristóvão
(22) 2648-8801

RIO DE JANEIRO
SOS Lar
Rua das Camélias, 34 Lj. D
Vila Valqueire
(21) 2453-6030

RIO DE JANEIRO
Top Maq Refrigeração
Av. Dionisio Rocha, 11
São João de Meriti
(21) 2671-2130

RIO DE JANEIRO
Cemello
Rua Visconde de Pirajá, 281
Ipanema
(21) 2522-0197

RIO DE JANEIRO
Servi Center
Rua Voluntários da Pátria, 406
Botafogo
(21) 2266-7990

RIO DE JANEIRO
Servi Barra
Rua Maria Luiza Pitanga, 85 sl/1
Barra da Tijuca
(21) 2491-2404

RIO GRANDE DO NORTE
NATAL
Senastec
Rua Intendente Theodosio Paiva, 157 C
Dix Sept Rosado
(84) 3223-9258

RIO GRANDE DO SUL
BENTO GONÇALVES
Maquilagás
Rua Pernambuco, 617
(54) 3452-2357

PORTO ALEGRE
Satel Peças e Serviços
Av. Nonoai, 404
Zona Sul
(51) 3249-4913

GARANTIA

O Forno Built é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no folheto de Rede Autorizada em anexo, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.
O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Built;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:
- A garantia regulamentar oferecia pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativa a garantia de seus produtos além dos aqui explicados.
A Built reserva-se no direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.
Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Rua Biguaçu, 685 G.1-2 Bairro dos Municípios - Cep:88337-450
Balneário Camboriú - SC - Fone/Fax: (47) 3363-2359
CNPJ: 04.113.146/0001-02

* Leia atentamente o manual de instruções antes de operar o Forno de Embutir Built.
* Cetifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligada o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos;
* Este produto prevê aterramento do mesmo. Para sua segurança conecte o fio terra a rede de aterramento de sua residência;
* Nunca use o neutro da rede para aterramento;
* A tomada ou conector a ser ligado, o plug do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão à efeito de manutenção, conserto ou instalação;
* Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto.
* A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação.
* Caso o cabo de alimentação apresente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;
* Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
* O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando.
* Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
* Não toque nos elementos de aquecimento;
* Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
* Crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto matenha-as longe do aparelho em funcionamento;
* A Built, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venha a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.
* Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo;

* Evite a utilização de extenções ou emendas. Caso sua residência não possua rede de aterramento, procure uma pessoa especializada para instalá-la.

3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto

DADOS:	MODELO HORIZONTAL BLT FI IN | BC		MODELO VERTICAL BLT FV IN BC | BLT FV GLASS IN | GLASS BC
VOLTAGEM:	**127 V / 220 V 50/60 Hz**		
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	**1,75 KW**		
TIPO DE ACIONAMENTO:	**BOTÕES ROTATIVOS**		
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIA:	**INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W**		
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO:	1,00 METRO		
PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM:	**13 Kg**		
PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM:	**14 Kg**		
ACESSÓRIO NA CAIXA DE EMBALAGEM:	MANUAL DE INSTRUÇÕES 2 PARAFUSOS E 2 ARRUELAS PARA FIXAR MOLDURAS		
COR/ACABAMENTO:	**IN : AÇO INOX ESCOVADO BC: PINTURA EPOX BRANCA**		**IN : AÇO INOX ESCOVADO BC: PINTURA EPOXI BRANCA**
DIMENSÃO EXTERNA DA EMBALAGEM:	HORIZONTAL LARGURA: 71 cm ALTURA: 47 cm PROFUNDIDADE: 58 cm		VERTICAL | GLASS LARGURA: 60 cm ALTURA: 58 cm PROFUNDIDADE: 58 cm
DIMENSÃO DO NICHO DE EMBUTIMENTO:	HORIZONTAL LARGURA: 58 cm ALTURA: 37 cm PROFUNDIDADE: 50 cm		VERTICAL | GLASS LARGURA: 48 cm ALTURA: 45,5 cm PROFUNDIDADE: 50 cm
DIMENSÃO DA MOLDURA EXTERNA APARENTE DO PRODUTO:	HORIZONTAL LARGURA: 66 CM ALTURA: 42 CM	VERTICAL LARGURA: 55,5 CM ALTURA: 50,5 CM	GLASS LARGURA: 53,0 CM ALTURA: 47,5 CM

4 | Instruções para Instalação

Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto.

9 | INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

-Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;
-Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
-Para a limpeza do vidro, utilizar pano ou esponja macia, nunca com produtos abrasivos;
-Limpar a parte de inox com esponja macia com água e detergente secando com pano macio. O uso de produtos específicos (ex. BRILHAINOX) é recomendado.

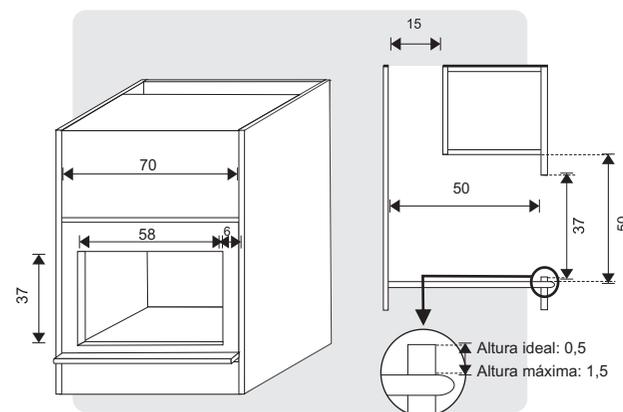
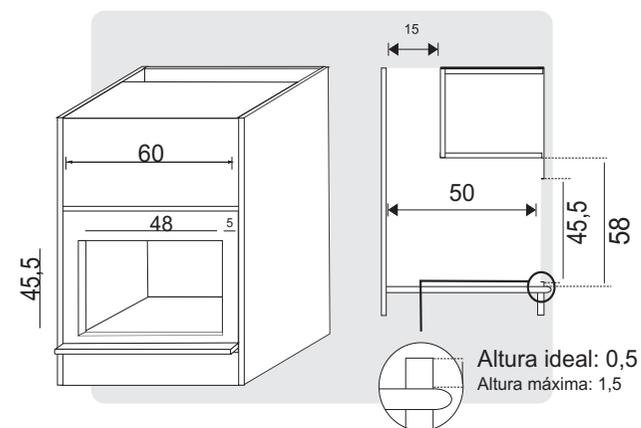
10 | INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO

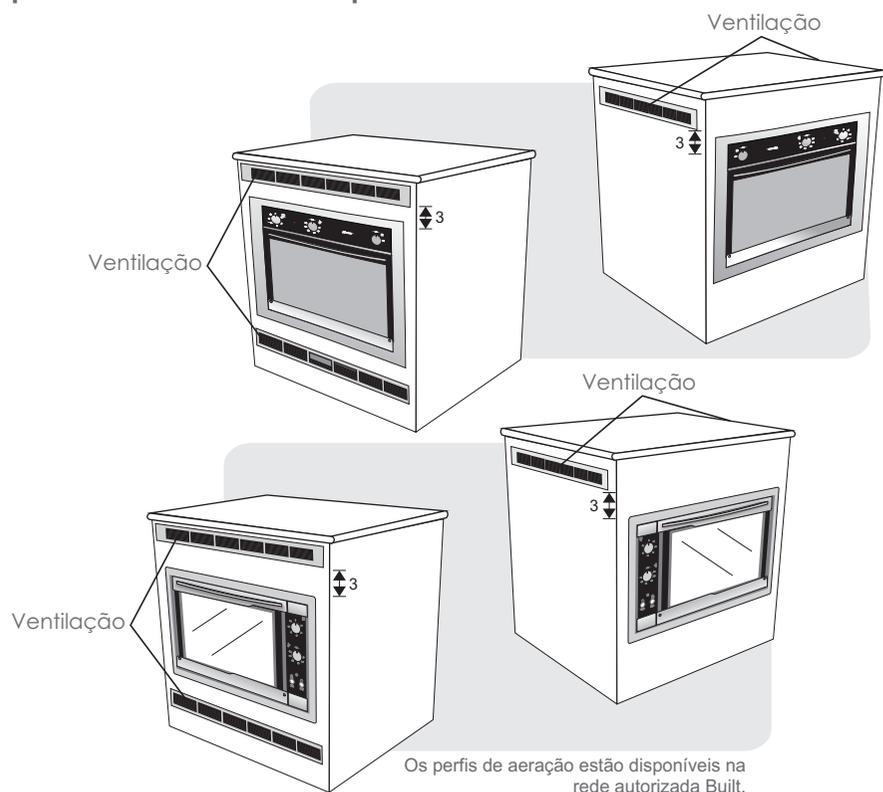
-Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue-o da rede elétrica.
-A substituição do cabo de alimentação poderá ser feito somente por pessoal autorizado.
-Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada rede Built.

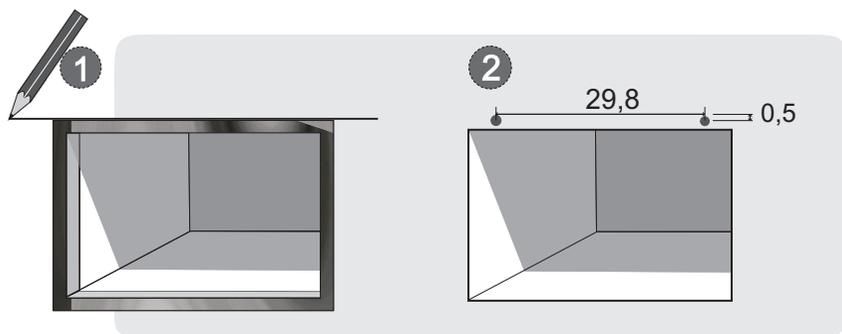
A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará que este se derreta, dificultando a remoção e limpeza posterior.
O seu Forno Built está projetado para ser embutido em nichos de madeira ou alvenaria, desde que respeitadas as dimensões do nicho ilustrado abaixo.
É de vital importância deixar saídas para o ar aquecido proveniente do forno. Para tal o nicho deverá ter aberturas, ou como mostrado nos desenhos abaixo, ou saídas com divisões equivalentes.

NICHOS

NICHOS | Posição de instalação - dimensões do nicho em centímetros.

Forno Horizontal BLT FI IN e BLT FI BC

Forno Vertical BLT FV IN - BLT FV BC - BLT FV GLASS IN - BLT FV GLASS BC

NICHOS | Soluções alternativas para os casos onde não há possibilidade de saída superior:

Os perfis de aeração estão disponíveis na rede autorizada Built.

F I X A Ç Ã O

Fixação dos fornos horizontal e vertical ao painel do móvel

8 | DÚVIDAS E OCORRÊNCIAS MAIS FREQUENTES COM SEU FORNO BUILT

A | As paredes do móvel ou o tampo ficam excessivamente quentes quando o forno é ligado.
Resposta: não está havendo saída do ar quente. Verifique se há duto para saído do ar ou grade de ventilação.

B | A resistência superior não fica “ vermelha” (como ocorre com a inferior).
Resposta: a resitência superior, por ser de apenas 750 watts, não se torna rubra como a inferior.

C | Após acionado o termostato, o forno não aquece.
Resposta: verifique se foi também acionado o timer.

D | Após acionado timer e termostato, o forno não aquece ou demora a aquecer.
Reposta: para um rápido aquecimento é necessários também que o grill superior seja ligado.

E | A lâmpada piloto em alguns momento fica desligada:
Resposta: é normal, visto que a lâmpada piloto somente liga quando também a resistência está ligada. O termostato desliga as resistências quando a temperatura ajustada foi atingida, e volta a ligá-las, quando a temperatura abaixo de 5 a 8 graus em relação a temperatura ajustada.

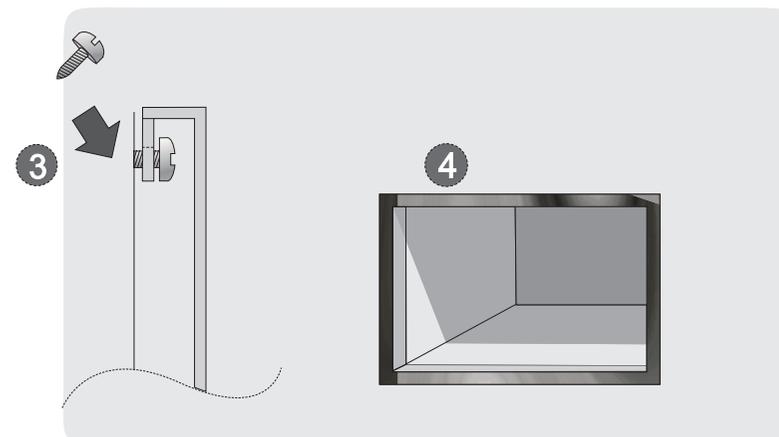
F | A parte superior da moldura e da porta estão amareladas.
Resposta: está havendo perda de calor pela gaxeta de borracha de vedação. Verifique se não há algum resíduo que esteja impedindo a porta de fechar completamente.

G | Os pães e bolos ficam bons externamente mas crús por dentro.
Resposta: a temperatura de cocção está muito alta e/ ou o grill superior está sendo ligado antes do tempo.

H | Está tendo umidade nos móveis e/ ou está saindo água do forno.
Resposta: não está havendo suficente saída externa para o ar quente da cocção. Verifique se há grades de ventilação ou duto de saída.

ajustando a temperatura até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.
Nesta fase o grill superior deve ou não ser acionado (vai depender do alimento a ser preparado). Em 80% das aplicações, o grill superior deve ser empregado durante todo o tempo de utilização para o assado.
Em 20% dos casos, o alimento é assado somente com o aquecimento inferior, empregando-se o grill superior somente para " dourar" o alimento ao final da preparação.
D | Nunca coloque pratos, pesos, panos, etc.., sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da própria massa da mesma.
A colocação de objetos sobre a porta poderá danificar as molas assentadoras da porta e provocar saída do ar quente de dentro do forno pelas frestas da isolação térmica, provocando perda de eficiencia de seu forno e amarelamento de painéis e molduras do mesmo.

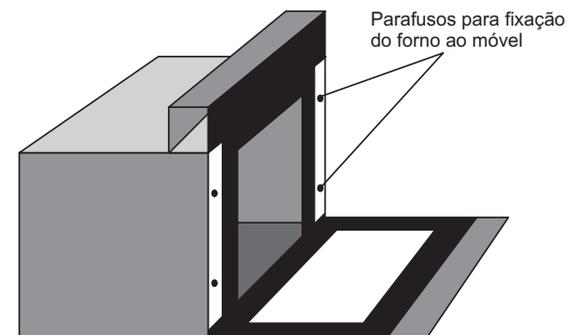
7 | Tabela orientativa para tempos e temperaturas

TIPO DE ALIMENTO	PRÉ AQUECIMENTO	TEMPERATURA (TERMOSTATO)	TEMPO (TIMER)	GRILL SUPERIOR
COSTELA BOVINA (1,5KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
PÃO CASEIRO	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 GRAUS	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
BOLOS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 GRAUS	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PEIXES (2KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
FRANGO EM PEDAÇOS (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	60 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
LAZANHA (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	200 GRAUS	45 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PIZZAS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 GRAUS	40 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
DESCONGELAR (1KG)	-----------------	60 GRAUS	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
AQUECER ALIMENTOS (1KG)	12 MINUTOS, 22 GRAUS	80 GRAUS	30 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO

1 Traçar uma linha rente a moldura do forno.

2 Centralizar dois furos com 29,8 cm de espaçamento entre eles e 0,5 cm a baixo da linha guia.

3 Instalar os parafusos de fixação.

4 Instalar a moldura.

Fixação do forno Glass ao painel do móvel

1 Encaixar o forno no nicho de embutimento.

2 Instalar os parafusos de fixação no local indicado na figura acima.

3 Apertar de forma coerente para total estabilidade do forno.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

ALERTA: utilize o fio terra conetando-o a uma rede específica para aterramento.

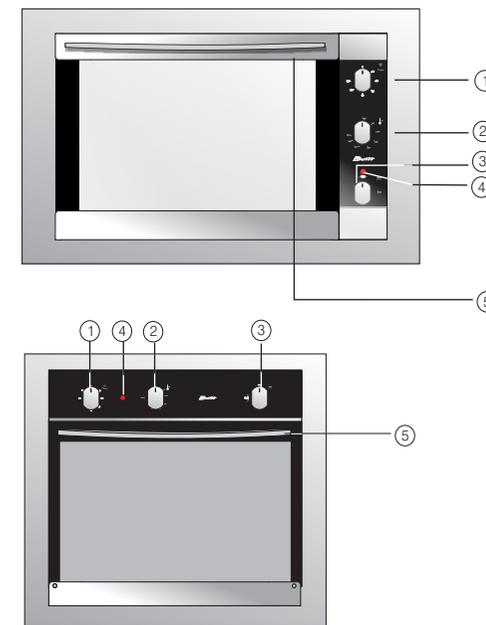
A | Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto;
b | Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, com capacidade mínima de 15 A;
c | A rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 15 A (para 220V) e 20 A (para 127 V) ;
d | Não utilize conexões do tipo "T'';
e | Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;
f | Conecte o fio terra a uma rede de aterramento. Não conecte a torneiras, aterramentos de pára-raios, tubulações, etc.

5 | FUNÇÕES DOS BOTÕES DE SEU FORNO BUILT

- botão do timer: quando acionado, acende a lâmpada do forno (que sempre permanecerá acesa durante a utilização do mesmo) e liga o timer no tempo desejado.
Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado.
- botão do termostato: serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.
O termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.
O termostato liga somente a resistência inferior. Para que seja ligado também o grill é necessário acionar o botão do grill superior.
-Botão do grill superior: quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função de grill.
Nota: a função grill somente é ligada se o termostato também for ligado .
Nota: a função grill é desligada automaticamente pelo termostato quando o forno atinge a temperatura para a qual o termostato foi regulado.

1) Timer e acendimento da lâmpada
2) Botão de controle de temperatura
3) Botão de acionamento da função ***Grill***
4) Lâmpada piloto
5) Puxador da porta

Sequências de operação

Pré aquecer o produto
-Ligar o timer no tempo de 15 min.
-Ajustar o Termostato na Temperatura Máxima
-Ligar o Botão do ***Grill***
-Utilizando o Forno
Utilização sem o *Grill*
-Ligar o botão do termostato na Temperatura Desejada.
-Acionar o Timer no Tempo Desejado
-Colocar o Botão do ***Gril*** na Posição " Desligar "
-Caso queira " Dourar" o Alimento Acionar o Botão do Grill alguns minutos (Ex.: 5 Min.) Antes do desligamento do Timer.
Utilização com o *Grill* funcionando
-Ligar o botão do termostato na Temperatura Desejada e simultaneamente o Botão do Grill.
-Acionar o Timer no Tempo Desejado.

Assar, dourar, descongelar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Built.
Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:
A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, á temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduo de oleosidades que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativas o interior auto limpante do forno.
B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré-aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo.
O pré aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.
C | Após o pré aquecimento, aí sim coloque o alimento dentro do forno,